

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mi merupakan produk yang terbuat dari tepung terigu, air, garam karbonat, dan bahan lainnya yang digunakan untuk meningkatkan tekstur dan *flavor* (Gulia *et al.*, 2011). Seiring berkembangnya zaman, mi menjadi salah satu makanan alternatif pengganti nasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan harga mi relatif terjangkau dan dalam penyajiannya mudah dipadukan dengan makanan lainnya. Indonesia merupakan negara dengan tingkat permintaan mi tertinggi kedua di dunia. Permintaan mi yang tinggi seiring dengan peningkatan konsumsi mi oleh masyarakat Indonesia. Menurut data *World Instant Noodles Association* (WINA) (2018), tingkat konsumsi mi di Indonesia mencapai 12.620 juta sajian pada tahun 2018.

Mi yang beredar di pasaran umumnya adalah mi kering, mi basah, dan mi instan. Mi basah mengandung air sekitar 32-38% sehingga memiliki umur simpan pendek, sedangkan mi kering merupakan mi yang melewati proses pengeringan baik dengan bantuan sinar matahari maupun mesin pengering sehingga kadar air mi turun menjadi 10-13% dan umur simpannya lebih panjang (Hou, 2011). Mi instan juga memiliki umur simpan yang panjang seperti mi kering. Hal ini dikarenakan pada pembuatan mi instan, mi akan didehidrasi melalui proses penggorengan (*deep frying*) setelah dimasak setengah matang pada proses pengukusan (Gulia *et al.*, 2014). Adanya proses pengeringan pada mi kering dan penggorengan pada mi instan juga memberikan keuntungan lain seperti volume produk menjadi lebih kecil sehingga mempermudah penyimpanan dan distribusi serta menghemat biaya transportasi.

PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA) merupakan salah satu industri besar ternama yang memproduksi mi kering di Indonesia. Terdapat 50 varian produk mi kering yang diproduksi oleh PT. Surya Pratista Utama, di antaranya adalah Mi Burung Dara dan Mi Urai. PT. Surya Pratista Utama mampu menjadikan produk Mi Burung Dara sebagai *Top brand* pada kategori mi telur sejak tahun 2014. Mi urai diluncurkan pertama kali pada tahun 2015 sebagai produk mi telur premium rendah lemak dan telah berhasil memasuki pasar internasional pada tahun 2017.

Selain mi kering, PT. Surya Pratista Utama juga memproduksi mi instan dengan 5 varian tanpa bumbu dan 29 varian dengan bumbu. PT. Surya Pratista Utama telah mampu memproduksi sendiri semua bumbu mi instan di bawah merek Surya Mi. Mi instan dengan bumbu yang diproduksi oleh PT. Surya Pratista Utama sampai saat ini hanya dipasarkan ke Turki, Dubai, Uni Emirat Arab, Asia Tenggara, China, dan Taiwan sehingga belum dapat dinikmati oleh konsumen Indonesia. PT. SUPRAMA tidak memasarkan mi instan berbumbu di Indonesia sebab fokus penjualan PT. SUPRAMA di Indonesia adalah mi kering.

PT. Surya Pratista Utama hingga saat ini telah memiliki dua pabrik yang terletak di Sidoarjo dan Demak. Pabrik Sidoarjo digunakan untuk memproduksi 50 varian mi kering dan mi instan, sedangkan pabrik Demak untuk produk khusus yang dibuat *by order* atau *co-packing*. Pabrik Sidoarjo sebagai pabrik utama memiliki luas wilayah sebesar ± 7 hektar dengan sumber daya manusia sebanyak 1900 orang. PT. Surya Pratista Utama membuktikan kesigapannya dalam memenuhi kebutuhan mi masyarakat Indonesia dengan secara berkala meningkatkan kapasitas mesinnya. PT. Surya Pratista Utama semula hanya memiliki enam *line* mesin kapasitas kecil, namun per tahun 2018 pabrik di Sidoarjo telah memiliki 10 *line* mesin dengan tiga *line* di antaranya merupakan mesin

kapasitas besar. Adanya peningkatan kapasitas pabrik di Sidoarjo membuat PT. Surya Pratista Utama mampu memproduksi mi sebanyak 50 ton per hari.

PT. Surya Pratista Utama merupakan perusahaan yang unggul dan mampu berperan dalam memenuhi kebutuhan mi kering dan mi instan yang praktis, aman, dan bermutu tinggi. Varian mi yang diproduksi di PT. Surya Pratista Utama berbeda-beda setiap hari tergantung jadwal yang telah disusun oleh pihak *Plant Production*. Mi hasil produksi PT. Surya Pratista Utama telah terjamin kualitasnya melalui proses sertifikasi halal MUI, izin BPOM, dan *Food Safety Management System ISO 22000:2005* yang akan diperbaharui menjadi ISO 22000:2018 pada tahun 2019.

1.2. Tujuan PKIPP

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah :

- a. Mengetahui penerapan teori selama perkuliahan secara langsung pada proses-proses penanganan dan produksi mi kering dan mi instan.
- b. Mempelajari dan memahami proses produksi mi kering dan mi instan meliputi penyiapan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk yang siap dipasarkan.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi yang diterapkan oleh PT. Surya Pratista Utama.
- d. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT. Surya Pratista Utama dan cara-cara penyelesaiannya.
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan yang meliputi struktur organisasi perusahaan dan ketenagakerjaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pengumpulan data dan informasi selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Surya Pratista Utama Sidoarjo dilakukan dengan:

a. Studi Lapangan

Studi lapangan menggunakan metode observasi, wawancara, maupun dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati dan meninjau aktivitas di PT. Surya Pratista Utama Sidoarjo secara langsung dan menyeluruh serta melakukan survei lokasi dan tata letak fasilitas produksi. Metode wawancara dilakukan dengan kegiatan tanya jawab dan diskusi secara langsung dengan pembimbing lapangan, para pekerja, dan staf yang ada di lokasi pabrik. Dokumentasi dilakukan dengan pencarian dan pengumpulan dokumen maupun laporan yang berkaitan dengan jalannya proses pengolahan mi pada PT. Surya Pratista Utama Sidoarjo.

b. Studi Literatur

Membaca literatur-literatur dan sumber informasi lainnya di perpustakaan maupun *e-book* yang dapat membantu penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 15 hari kerja yang tersebar pada periode waktu 2 Januari-5 Maret 2019. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan di PT. Surya Pratista Utama Sidoarjo yang berlokasi di Jl. Raya Sidoarjo km 3, Suko, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.